

# 食物科3年生 特別授業

科目「総合調理実習」の一環として、接客サービスをレストランサービス技能士の先生から学びました。

講師：辻調理専門学校 榎 正明 先生

片山 祐子 先生 1級レストランサービス技能士 パリスタ レベル2(JBA 認定)

内容：求められるサービス テーブルセティング 接客サービスの基本



接客者の基本マナー

- 美しい立ち振る舞いの基本は姿勢。
- 清潔で安全な食の提供のために、最大かつ細心の注意を払う。



ナイフとフォークを使ってオレンジの皮をむき、きれいにカッティングします。  
清潔さ、美しさが求められます。

食事サービスのパフォーマンス  
(オレンジのカッティング フランベ)



- 特別な食事の演出。
- オープンキッチンなど、最近是人前で調理を行うことも多い。



テーブルセティング

- カトラリーの位置は指で測って置く。
- 器やグラスの位置は食事の順序に沿って、お客様の食事がスムーズに行われることや給仕の妨げにならないように考えられている。

お客様の前での調理は、お客様の想像力をかきたてるような調理説明や演出が大切なことが分かった。私たちは卒業研究作品発表会で調理ショー形式の発表を行います。料理がより魅力的に見えるように、今回学んだことを活かしたいと思います。

身だしなみやあいさつなどの立ち振る舞いがお客様に対する印象や信頼に影響することを実感しました。また、お客様の動作やニーズを的確に捉え、臨機応変に対応することがおもてなしの質を高めるということを学びました。お客様に安心や感動を与えられるようなおもてなしができる技術を授業や日頃の生活から身に付けたいと思いました。